



**Сублимированные
продукты**



В 2018 году Компания «ЭкоПродукт» первая и единственная компания в России запустившая сублимацию экологически безопасных продуктов: кобыльего молока и башкирского кумыса на территории Башкирского Зауралья - Баймакский район Республики Башкортостан.

Месторасположение производства – Баймакский район Республики Башкортостан – выбрано не случайно. Сегодня большая часть республиканского поголовья лошадей сосредоточена именно в этом районе. Здесь содержится около 20 тысяч лошадей. Комплекс экологических и природно-климатических условий района обеспечивает уникальную кормовую базу для развития коневодства. В луговых степях, богатых разнотравьем, доминируют разные виды целебных ковылей, типчака, овсецов и других ценных степных растений.

Для производства сублимированных кобыльего молока и кумыса используется высокотехнологичное оборудование южно-корейской фирмы, специализирующейся на выпуске технологических линий для фарминдустрии и нефтехимии. Качество оборудования подтверждено российским потребителем и мировым признанием.

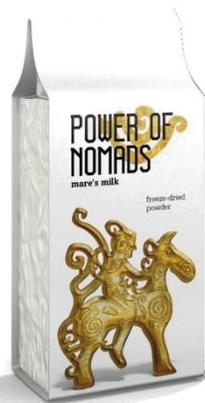
Мощность производства – 800 литров сырья в сутки, около 80кг сублимированного кобыльего молока и кумыса. Планируемое расширение производства – до 1200 литров сырья в смену.

Оборудована лаборатория по проверке качества продуктов.

Готовые продукты выпускаются в виде порошка в вакуумной упаковке.

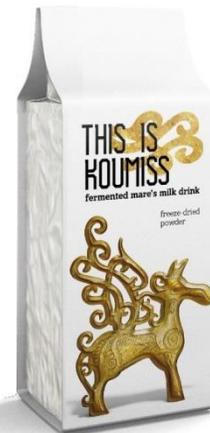
Аналогичных производств по сублимации кобыльего молока и кумыса в Башкортостане нет. Компания «ЭкоПродукт» ориентирована на реализацию своей продукции не только на российском, но и на мировом рынке.

**МОЛОКО КОБЫЛЬЕ
СУБЛИМИРОВАННОЕ
(ГОСТ Р 52975-2008)**



ЭКОПРОДУКТ

**КУМЫС БАШКИРСКИЙ
СУБЛИМИРОВАННЫЙ
(ГОСТ Р 52974-2008)**



ЭКОПРОДУКТ



Сублимация – уникальная возможность сохранить качество натуральных продуктов

Сегодня в коневодстве и кумысоделии актуальными проблемами являются переработка кобыльего молока и короткие сроки хранения производного от него продукта – кумыса. Компания «Экопродукт» предлагает наиболее оптимальный вариант их решения – сублимацию этих высокоценных, но скоропортящихся продуктов.

Многочисленные международные исследования показали, что сушка кобыльего молока и кумыса сублимацией даёт возможность получать высококачественные продукты с почти полным сохранением (90%) своих первоначальных питательных свойств, а также цвета, вкуса, запаха. При этом не разрушаются витамины, не снижается биологическая ценность продуктов.

Производство компании «Экопродукт» опирается на наработанную научную базу и исследования учёных одного из сильнейших вузов отрасли. Участие в нашей программе высококлассных специалистов позволяет, при правильном восстановлении, получать продукты, в которых максимально сохранены все микроорганизмы, пищевая ценность и питательные свойства натуральных кобыльего молока и кумыса.

Сублимированное кобылье молоко при разведении возвращается в своё исходное состояние. Рекомендуется разводить продукт тёплой водой (37 градусов). Это температура тела кобылы и оптимальный вариант для употребления молока.



Кобылье молоко

Молоко кобылиц давно используется человеком. В Древнем Китае оно считалось священным продуктом.

Молоко лошади отличается сладковатым и слегка терпким вкусом, небольшой жирностью, насыщенностью витаминами и микроэлементами. В кобыльем молоке и в кумысе содержится около 40 биологических компонентов, необходимых человеческому организму. Это аминокислоты, жиры, ферменты (лизоцим, амилаза), микроэлементы (кальций, натрий, калий, фосфор, железо, магний, медь, йод, сера, кобальт, цинк, кремний, бром) и витамины (А, С, В1, В2, В6, В12, Е, Н, РР, бета-каротин, фолиевая кислота), углеводы (лактоза) в оптимально сбалансированных пропорциях. Исследованиями установлено, что в кобыльем молоке уровень содержания витаминов группы А, В, С, Е и микроэлементов самый высокий среди продуктов животного происхождения.

Жирность кобыльего молока – всего 1–1,6%. При этом его жиры обладают бактерицидным действием. Белки составляют около двух процентов. Уникальный состав витаминов, белков, жиров и микроэлементов, сбалансированный самой природой, позволяет рекомендовать кобылье молоко и кумыс как функциональную пищу для взрослых и детей, как диетический и лечебно-профилактический продукт при различных заболеваниях.



Кобылье молоко в медицине

О ценности лошадиного молока для здоровья писал ещё древнегреческий целитель, «отец медицины» Гиппократ. Зная, о лечебных свойствах кобыльего молока, доктора назначают его приём как один из этапов терапии.

Показаниями к применению молока лошади в качестве эффективного лечебного средства являются:

- Снижение иммунитета
- Нарушения работы почек, печени, желудочно-кишечного тракта, за исключением периодов обострения
- Неправильный обмен веществ в организме
- Ранние стадии туберкулёза
- Острые катаракты
- Простудные и вирусные заболевания
- Заболевания кожи
- Лишний вес
- Отсутствие возможности грудного вскармливания
- Диарея у новорожденных.

Учёные разных стран, занимавшиеся исследованием состава и свойств кобыльего молока, рекомендуют его:

- для быстрого восстановления после болезней и операций,
- при стрессах и хронической усталости,
- при недомоганиях и слабости в пожилом возрасте,
- при беременности либо ее планировании,
- в качестве дополнительного питания при занятиях спортом.



Кобылье молоко в детском питании

Кобылье молоко – ценный легко усваиваемый биологический продукт. Учёные выяснили, что оно практически аналогично по своему составу женскому молоку. Как и молоко женщины, оно относится к альбуминовой группе, в отличие от молока коровы, в котором преобладает казеин.

По оценкам экспертов, 80% от общего количества детей, употребляющих продукты из коровьего молока, страдают на непереносимость белка, содержащегося в коровьем молоке. А остальные 20% детей не переносят даже козье молоко. Коровье молоко содержит в 10 раз меньше полиненасыщенных кислот, чем кобылье. А они необходимы для полноценного развития ребенка. Жир и низкомолекулярные ненасыщенные нежирные кислоты кобыльего молока легко усваиваются детским организмом. Большим плюсом кобыльего молока, является то, что в нём нет холестерина, и это тоже является важным критерием в усвояемости молочного продукта детским организмом.

Выдающийся русский врач А.А. Остроумов (1845-1908) считал, что кобылье молоко усваивается детским организмом даже лучше, чем женское.

Кобылье молоко применяется при изготовлении детских молочных смесей и других продуктов для детского питания.

В качестве лечебно-профилактического продукта кобылье молоко рекомендовано детям при:

- аллергии к белкам коровьего молока,
- непереносимости коровьего молока;
- хронических заболеваниях, сопровождающихся дефицитом массы тела и истощением,
- респираторных заболеваниях,
- повышенных умственных и физических нагрузках (период адаптации в детском саду и школе).



Кобылье молоко в спортивном питании

В Казахстане (г. Алматы, 2017 г.) на международной научно-практической конференции «Медико-биологические аспекты сопровождения спортсменов при организации международных соревнований» президент Казахской академии питания Торегельды Шарманов, говоря о важности питания в спорте, с сожалением отметил, что кобылье молоко и продукты на его основе до сих пор не используют в спортивном питании.

Дело в том, что в современном мире практически отсутствует культура потребления кобыльего молока и производных от него продуктов. Этими уникальными продуктами пользуются в Казахстане, Киргизии, Монголии, Узбекистане, Калмыкии, Бурятии и Башкортостане. Там, где развито коневодство. Кроме того, есть еще несколько небольших локальных территорий в странах Европы. У свежего кобыльего молока очень короткий срок хранения. Буквально через час после удоя оно начинает киснуть. Лечебные свойства этого продукта наиболее выражены на протяжении первых трех часов. По истечении этого времени часть витаминов и минералов, содержащихся в кобыльем молоке, разрушается, теряются его лечебные качества.

Проблемы с хранением и транспортировкой кобыльего молока, а также сложности с его промышленным производством делали этот ценнейший для здоровья продукт малодоступным для большого спорта.

Метод сублимации кобыльего молока сегодня решил эту проблему. Восстановленное из сухого порошка молоко лошадей не теряет целебных свойств натурального продукта.

Кобылье молоко имеет огромные перспективы для использования в рационе спортсменов. И вот почему.

- Молоко лошадей способно компенсировать любые затраты организма питательными веществами, витаминами, микроэлементами.
- В питании спортсменов белок занимает центральное место. Наличие в кобыльем молоке значительного количества белков, таких как альбумин и казеин, имеет существенное значение для организма спортсменов, так как белки служат материалом, из которого строятся клетки и ткани. Белка в кобыльем молоке содержится меньше, чем в коровьем, однако белки молока лошади имеют преимущества: обладают бактерицидными свойствами.
- Кобылье молоко – рекордсмен по содержанию витамина С. Этот витамин повышает сопротивляемость организма к различным заболеваниям.
- Молоко кобыл – контролёр веса, оно не содержит трансжирных кислот, что важно для спортсменов.



Кобылье молоко в косметологии

Регулярное употребление кобыльего молока оказывает благотворное влияние на кожу лица и головы, а также улучшает состояние волос:

- стимулирует обновление клеток кожи за счет присутствия важнейших жирных кислот и различных витаминов;
- приводит в норму функции сальных желез, улучшая эластичность и цвет кожи,
- успокаивает раздраженную кожу, помогает при лечении экземы, нейродермита, угрей, аллергических реакций, зуда и воспаления;
- предотвращает старение кожи, благодаря ненасыщенным жирным кислотам, фосфолипидам и лактозе;
- укрепляет волосяную луковицу, улучшает структуру волос, придает им блеск и объем, ускоряет их рост.

Кобылье молоко активно используют в создании элитной косметики, а также в проведении СПА-процедур. На основе и с использованием этого продукта производят различные виды ухаживающей косметики для кожи (кремы, маски, гели, молочко, сливки), которая эффективно отбеливает и увлажняет, борется с пигментными пятнами и угревой сыпью, снимает воспаления, очищает поры, стимулируя процессы регенерации клеток. Эти свойства косметических средств обеспечиваются благодаря молочным ферментам (лактоферрин, лактопероксидаз и оксидаз глюкозы), содержащимся в кобыльем молоке. Учёные определили *кислотно-щелочной баланс (РН) кобыльего молока*. Показатель составил 6,6, что близко к РН кожи человека (5,5). По этой причине **кобылье молоко подходит для ухода даже за самой сухой и чувствительной кожей и успешно** применяется при производстве косметических средств для младенцев и детей.



Кобылье молоко в пищевой промышленности

Лошадиное молоко – это сырьё для производства продуктов питания и биологически активных пищевых добавок. С его использованием выпускаются новые виды продукции (шоколад, мороженое, сыр и др.). В ней нет сахара, нет трансжирных кислот, при этом имеется весь комплекс витаминов, ферментов и микроэлементов, содержащихся в кобыльем молоке.

ЭЛЕМЕНТ	КОРОВЬЕ	КОЗЬЕ	КОБЫЛЬЕ	ЖЕНСКОЕ
Вода	87.3%	86.7%	88.8%	87.6%
Общий белок	3.4%	3.2%	2.5%	2.2%
Казеин	2.8%	2.6%	1.3%	0.5%
Альбумин+глобулин	0.6%	0.6%	1.2%	1.7%
Молочный жир	3.9%	3.5%	1.9%	3.7%
Лактоза	4.7%	4.3%	6.2%	6.3%
Минеральные вещества	0.7%	0.8%	0.5%	0.31%

Содержание незаменимых аминокислот (мг в 100 мг)

	Женское молоко	Кобылье молоко	Коровье молоко
Валин	78	97	160
Лейцин	131	229	290
Изолейцин	75	90	140
Треонин	60	101	150
Фенилаланин	57	111	160
Триптофан	23	28	50
Метионин	23	35	60
Лизин	81	189	270

Содержание макро- и микроэлементов

	Женское молоко	Кобылье молоко	Коровье молоко
Кальций	28 – 34	50 – 135	112 – 123
Фосфор	14 – 43	20 – 121	59 – 119
Калий	53 – 62	25 – 87	106 – 163
Магний	3 – 4	3 – 12	7 – 12
Натрий	10 – 18	8 – 58	58
Хлор	19	60 – 63	100 – 119
Железо	0,04 – 0,2	0,02 – 0,15	0,03 – 0,1
Цинк	0,09 – 0,64	0,2 – 0,4	0,03 – 0,55
Медь	0,02 – 0,06	0,02 – 0,11	0,01 – 0,06



Башкирский кумыс

Коневодство и производство кумыса – традиционные древнейшие занятия башкир. Кумыс – пенящийся кисломолочный напиток из кобыльего молока, который готовят по специальной технологии путём брожения с помощью молочнокислых бактерий. Это один из самых известных брендовых продуктов Башкортостана. Ежегодно в республике его изготавливается более 2 тысяч тонн. Это 75% от общего производства кумыса в России.

Кумыс очень древний напиток. По данным экспертов, ему более 5000 лет. Его называют напитком долголетия и здоровья. Он издавна применялся в народной медицине при различных болезнях. Со временем был признан и официальной медициной как напиток, благотворно влияющий на здоровье. В 1890 году была открыта первая в Башкортостане кумысолечебница. В Башкирию лечиться кумысом приезжали русские писатели Лев Толстой и Антон Чехов.

По вкусу кумыс – приятный, освежающий, кисловато-сладкий пенистый напиток. Он охлаждает, утоляет одновременно голод и жажду.

Кумыс продукт двух видов брожения молочного сахара: кисло-молочного и спиртового. В нём содержится большое количество питательных усвояемых на 95% веществ, среди которых белки и жиры, молочный сахар, живые кисломолочные бактерии, ферменты, витамины А, Е, С, группы В, РР, минералы (железо, йод, медь и др.), а также алкоголь в небольших количествах. Получены данные о том, что регулярное употребление кумыса способствует излечению от многих болезней.

Кумыс – уникальный, исключительно полезный напиток и для здоровых людей, он тонизирует, бодрит, стимулирует биологические процессы в организме.



Кумыс в медицине

Учёные, изучив состав кумыса, обосновали его целебные свойства и применение при различных заболеваниях. Сегодня даже существует система оздоровления, разработанная медиками, которая называется кумысолечение. Успешно применяется кумыс в **пульмонологии**. Наиболее результативно кумысолечение больных туберкулёзом лёгких. На протяжении многих веков, когда ещё не было антибактериальных препаратов, кумыс считался единственным лекарством для больных туберкулёзом. Россия является родиной лечения этого заболевания кумысом.

Благодаря антибиотическим веществам, которые вырабатываются в напитке в период его брожения, кумыс является ценнейшим целебным средством при туберкулёзе. Напиток способствует восстановлению нарушенного во время болезни обмена веществ. К тому же он усиливает бактериостатическое действие противотуберкулёзных препаратов, выражающееся в задержке роста и развития туберкулёзных микобактерий.

Состав солей кумыса при относительно большом содержании кальция нормализует солевой обмен в организме, а также способствует обызвествлению туберкулёзных очагов у больных.

Использование кумыса совместно с натуральным мёдом значительно улучшает общее состояние пациентов при туберкулёзе.

Приём кумыса благотворно влияет на здоровье органов дыхания: увеличивает объем дыхательных движений, дыхание становится реже и глубже. При воспалительных процессах в бронхах продукт способствует разжижению мокроты и активному выведению её из организма.

Эффективно использование кумыса в **гастроэнтерологии**. Полезная молочная кислота, содержащаяся в кумысе, нормализует секреторную деятельность желудка и других органов пищеварения, приводит в норму кислотность при гастритах, стимулирует работу поджелудочной железы, усиливает образование желчи и желудочного сока. Поэтому кумыс рекомендуется при профилактике и лечении болезней желудочно-кишечного тракта (язва двенадцатиперстной кишки и желудка, гастрит, панкреатит, кишечная палочка, дизентерия, диарея, брюшной тиф). Кумыс снимает воспаления кишечника, восстанавливает его микрофлору, в частности, после применения антибиотиков, благодаря содержанию молочнокислых бактерий устраняет дисбактериоз, в сочетании с мёдом излечивает язву двенадцатиперстной кишки и желудка.

Обосновано употребление кумыса в **неврологии, кардиологии, гинекологии, дерматологии** и других направлениях медицины.

Кумыс оказывает благотворное влияние на нервную систему. При лечении нервных заболеваний его используют в качестве успокаивающего средства. Качественный кумыс вызывает своеобразное состояние: поначалу наступает некоторое утомление, затем – крепкий спокойный сон, исчезает повышенная раздражительность. Назначают кумыс при синдроме хронической усталости.

Широко применяется этот целебный напиток в питании больных с сердечно-сосудистыми заболеваниями. Достаточно высокое содержание калия в составе кумыса способствует улучшению деятельности сердечно-сосудистой системы.



Высокое содержание в кумысе витамина С позволяет рекомендовать употребление этого напитка при заболеваниях, требующих укрепления организма и повышения иммунитета – при простудных заболеваниях, физических и нервных истощениях, для профилактики при эпидемиях вирусных инфекций.

Врачи рекомендуют этот напиток при анемии и других заболеваниях крови как средство, улучшающее её состав и повышающее уровень гемоглобина. Кумыс выводит из организма токсины и вредные вещества. Отмечен положительный результат влияния кумыса в оздоровлении людей с онкологическими заболеваниями. Он является хорошим противоаллергическим средством при лечении химиотерапевтическими препаратами.

Кумысолечение показано при диабете, проблемах с почками и печенью, восстановлении после операций и травм, лечении аллергий.

Кумыс нормализует обмен веществ. Качество этого обмена улучшается, как и усвоение пищи. Кумыс устраняет болезненные явления в желудке и кишечнике. После кумысолечения пищеварительные органы приходят в норму. Одно из полезных свойств кумыса – способность растворять холестерин. Это очень актуально, учитывая, что многие люди страдают сейчас от избытка холестерина.

С успехом кумыс применяется в гинекологической практике при лечении женского бесплодия, для снятия токсикоза при беременности, восстановлении упругости груди после беременности и вскармливания ребенка. Есть данные о том, что кумыс повышает мужскую потенцию. Свойства кумыса используют для снятия похмельного синдрома и алкогольной интоксикации.

В дерматологии приём кумыса рекомендуют для общего улучшения здоровья кожных покровов, наружно его используют для лечения: фурункулов и гнойных ран. Желаящим омолодиться кумысолечение принесет пользу – кумыс наделен антиоксидантным действием.

Отмечено благотворное действие кумыса при лечении цинги и восстановлении разрушающихся зубов. Общеизвестно применение кумыса в **диетологии**. Это лечебно-диетический, общеукрепляющий, пищевой продукт одновременно. Его позиционируют как напиток, применяемый не только в медицинских целях, но и для ежедневного употребления (наряду с соками, коктейлями, энергетическими и лёгкими спиртными напитками).

Диета, основой которой послужит кумыс, может считаться одной из наиболее полноценных и полезных для организма, так как она даёт возможность быстро скинуть лишние килограммы, не истощая организм.

Похудение сопровождается насыщением тканей полноценным белком, легко усваиваемым молочным жиром, множеством витаминов и минеральных веществ, содержащихся в кумысе. Кумыс можно также использовать для корректировки веса при истощении организма. Специалист подбирает соответствующие дозу и режим приёма напитка, разрабатывает правильный рацион питания.

Учитывая все полезные свойства кумыса, его можно рекомендовать как незаменимый продукт в рационе спортсменов и людей, чья профессия связана с повышенными физическими и психологическими нагрузками.



Кумыс в косметологии

Кобылье молоко и производный от него кисло-молочный продукт кумыс – качественное и эффективное, хотя и малоизученное сырье для производства косметических препаратов. Оно экологически чистое и безопасное.

Сегодня кумыс широко используют в домашней косметике для ухода за волосами, кожей головы и лица. Быстрый эффект омоложения кожи лица и шеи достигается при регулярном умывании этим напитком. С помощью кумыса можно избавиться от возрастных пигментных пятен.

Несколько компаний в разных странах (Россия, Германия, Беларусь) производят с использованием сублимированного кумыса кремы для кожи лица, рук и тела, мыло, гели для умывания, шампуни и бальзамы для волос.





Преимущества сублимированного кумыса

Натуральный кумыс является полезным продуктом питания. В зависимости от сроков брожения и созревания кумыс может иметь разное количество молочной кислоты и спирта и быть соответственно слабым, средним или крепким. Молодой, или слабый, кумыс – это мягкий, приятный, кисловато-сладкий пенистый напиток, который с удовольствием пьют взрослые и дети. Срок его хранения составляет не больше одних суток. Для больных людей готовят слабый (односуточный) или средний (двухсуточный) кумыс, в котором спирта меньше 1 %. Крепкий кумыс содержит 4,5 % алкоголя. В лечебных целях его не используют. Короткие сроки хранения натурального кумыса ограничивают его использование в рационе беременных женщин, при грудном вскармливании младенцев и в детском питании в целом. Этого серьёзного недостатка нет у сублимированного продукта. Восстановленный из сублимата кумыс всегда свежий. Его целесообразно применять как замену женскому молоку и полезный продукт в рационе детей разного возраста. Компания «Экопродукт» выпускает порошковый сублимированный кумыс в вакуумной упаковке, который по вкусовым и микробиологическим качествам не отличается от оригинального напитка, срок хранения которого истекает на второй-третий день. Сублимированный кумыс может храниться годами, не теряя своих биологически активных свойств.



КОНТАКТЫ

Адрес производства: Россия, РБ., г Баймак, В. Куйбышева, д.82

Отдела продаж: Россия, РБ, г. Уфа, ул. Интернациональная, 105/1, офис 16

Телефон: +7 (960) 3-888-999, +7-927-332-71-33

Электронная почта: impex.impexpro@gmail.com

Официальный сайт: www.sublimilk.com

